

MINESTRE

SUPPEN / SOUPS

* MINISTRONE GEMÜSESUPPE / VEGETAL SOUP	10.50
* CREMA DI POMODORO TOMATENSUPPE / TOMATO SOUP	10.00
TORTELLINI IN BRODO TORTELLINI IN BOULLION / TORTELLINI IN BOUILLON	10.50
* ZUPPA ALL'AGLIO KNOBLAUCHSUPPE / GARLIC SOUP	10.00

SALATE, PIZZE UND PASTE KÖNNEN SIE AUCH «ÜBER DIE GASSE» MITNEHMEN!
SCHENKEN SIE FREUDE MIT EINEM GESCHENK-GUTSCHEIN!

SALADS, PIZZA AND PASTA YOU CAN ALSO «TAKE AWAY»
GIVE JOY WITH A GIFT VOUCHER!

ANTIPASTI

VORSPEISEN / STARTER

* BRUSCHETTA KNOBLAUCHBROT MIT TOMATEN / GARLICBREAD WITH TOMATOS	Portion	10.00
* INSALATA VERDE GRÜNER SALAT / GREEN SALAD		8.50
* INSALATA DI STAGIONE GEMISCHTER SALAT / MIXED SALAD		9.50
* INSALATA DI POMODORI TOMATENSALAT / TOMATO SALAD		9.00
* INSALATA MEDITERRANEA TOMATEN, GURKEN, OLIVEN, FETA, ZWIEBELN / TOMATO, CUCUMBER, OLIVES, FETA CHEESE, ONIONS		23.00
* CAPRESE DI BUFALA BÜFFELMOZZARELLA MIT TOMATEN / BUFFALO MOZZARELLA WITH TOMATOS		18.50
* INSALATA DI RUCOLA E PARMIGIANO RUCOLA-SALAT MIT PARMESAN / RUCOLA SALAD WITH PARMESAN		16.50
CARPACCIO DI MANZO RINDFLEISCH-CARPACCIO / BEEF CARPACCIO		24.50
VITELLO TONNATO KALBFLEISCH AN THONSAUCE / VEAL WITH TUNASAUCE		24.50
DUETTO DI FRUTTI DI MARE MEERESFRÜCHTE-SALAT / SEAFOOD SALAD		25.00
* PIATTO GRANDE D'INSALATA MISTA GROSSER SALATTELLER / LARGE SALAD PLATE		21.50
* VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN VEGETARIAN SPECIALTIES		

PIZZE

* 1 MARGHERITA	16.50
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA / WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA	
* 2 STINCHINI	18.50
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, KNOBLAUCH / WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, GARLIC	
* 3 VEGETARIA	22.00
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, GEMÜSE / WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, VEGETABLE	
4 NONNO	24.00
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI, ZWIEBELN, KNOBLAUCH WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPICY SALAMI, ONIONS, GARLIC	
5 NAPOLETANA	21.00
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SARDELLEN / WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ANCHOVIES	
* 6 AI FUNGHI	22.00
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PILZEN / WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, MUSHROOMS	
7 PROSCIUTTO	23.00
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN / WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM	
8 SICILIANA	22.50
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SARDELLEN, OLIVEN, KAPERN WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ANCHOVIES, OLIVES, CAPERS	
9 MILANO	23.00
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SALAMI / WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SALAMI	
10 QUATTRO STAGIONI	24.50
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZEN, ARTISCHOCKEN, PEPERONI WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS, ARTICHOKE, PEPPERS	
11 DUE GUSTI	24.50
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZEN WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS	
* 12 ALLA DIAVOLA	24.00
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PEPERONI, SCHARFE SALAMI WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, PEPPERS, SPICY SALAMI	
13 PARMA	24.50
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PARMA-SCHINKEN WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, PARMA HAM	
14 FIORENTINA	24.00
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SPINAT, SPECK, KNOBLAUCH WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPINACH, BACON, GARLIC	
15 CAPRICCIOSA	24.50
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PILZEN, SCHINKEN, MUSCHELN, CREVETTEN WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, MUSHROOMS, HAM, SHELLFISH, SHRIMPS	
16 TOSCANA	24.00
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PEPERONI UND SARDELLEN WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, PEPPERS, ANCHOVIES	

17	PADRONE MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZEN, SPINAT UND GORGONZOLA WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS, SPINACH, GORGONZOLA CHEESE	24.00
18	ROMANA MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, POULET UND BROCCOLI WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, POULET, BROCCOLI	27.00
19	TONNO MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, THUNFISCH UND ZWIEBELN WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, TUNA, ONIONS	23.50
20	TUTTO PESCE MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, MEERESFRÜCHTEN WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SEAFOOD	25.00
21	BOSCAIOLA MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZEN, BROCCOLI, PEPERONI, KAPERN, ZWIEBELN, ARTISCHOCKEN, SCHARFE SALAMI UND KNOBLAUCH WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS, BROCCOLI, PEPPERS, CAPERS, ONIONS, ARTICHOKES, SPICY SALAMI, GARLIC	27.00
22	FANTASIA MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZEN, GORGONZOLA UND KNOBLAUCH WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS, GORGONZOLA CHEESE, GARLIC	25.00
23	CALZONE RIPIENO (ZUGEDECKT) MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, CREVETTEN UND SARDELLEN WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, SHRIMPS, ANCHOVIES	23.00
24	SCIUSCIU MIT MOZZARELLA, MASCARPONE, RUCOLA, FRISCHEN TOMATEN, OHNE TOMATENSAUCE MOZZARELLA, MASCARPONE, RUCOLA, FRESH TOMATOES, WITHOUT TOMATO SAUCE	23.50
25	HAWAII MIT MOZZARELLA, SCHINKEN UND ANANAS, OHNE TOMATENSAUCE MOZZARELLA, HAM, ANANAS, WITHOUT TOMATO SAUCE	23.00
26	ELENA MIT MOZZARELLA, SPECK, BIRNEN, GORGONZOLA, OHNE TOMATENSAUCE MOZZARELLA, BACON, PEARS, GORGONZOLA CHEESE, WITHOUT TOMATO SAUCE	24.00
27	QUATTRO FORMAGGI MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, VIER KÄSESORTEN WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, FOUR DIFFERENT CHEESES	23.00
* 28	SCHILLACI MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, AUBERGINEN UND KNOBLAUCH WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, EGGPLANT, GARLIC	24.00
29	BUON GIORNO MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, CREVETTEN, ZWIEBELN, KNOBLAUCH WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SHRIMPS, ONIONS, GARLIC	24.50
* 30	CONTADINO MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SPINAT, EI, KNOBLAUCH, ZWIEBELN WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPINACH, EGG, GARLIC, ONIONS	26.00
31	BARONE MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, SPARGELN, GORGONZOLA WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, ASPARAGUS, GORGONZOLA CHEESE	
32	DUCHESSA MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, KALBFLEISCH, SPINAT, PILZEN WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, VEAL, SPINACH, MUSHROOMS	29.00

KLEINE PIZZEN SIND FR. 2.- GÜNSTIGER

SMALL PORTIONS COST LESS: FR. 2.-

PASTE

NUDELGERICHTE / NOODLE DISHES

* PENNE ALL'ARRABBIATA AN SCHARFER TOMATENSAUCE / IN HOT TOMATO SAUCE	19.00
PENNE ALLA BOSCAIOLA MIT STEINPILZEN, SCHINKEN, KALBFLEISCH UND RAHM WITH PORCINI MUSHROOMS, HAM, VEAL AND CREAM	26.00
* PENNE AGLI ASPARAGI MIT SPARGELN, AN GORGONZOLA-SAUCE / WITH ASPARAGUS, GORGONZOLA CHEESE SAUCE	24.00
ORECCHIETTE CON BROCCOLI E SALMONE MIT BROCCOLI UND LACHS / WITH BROCCOLI AND SALMON	24.50
ORECCHIETTE ALLA CASALINGA RAHM, TOMATENSAUCE UND GEHACKTEM RINDFLEISCH CREAM, TOMATO SAUCE AND CHOPED BEEF	22.00
TORTELLINI PAPALINA MIT SCHINKEN, STEINPILZEN, ERBSEN, RAHM / WITH HAM, PORCINI MUSHROOMS, PEAS, CREAM	24.00
* TORTELLINI ALLA PANNA TORTELLINI AN RAHMSAUCE / TORTELLINI WITH CREAM SAUCE	22.00
* TORTELLINI AGLI SPINACI MIT SPINAT, GORGONZOLA UND RAHM / WITH SPINACH, GORGONZOLA CHEESE AND CREAM	23.00
* PASTICCIO DI PASTE DREI VERSCHIEDENE TEIGWAREN / THREE DIFFERENT PASTA	27.00
* SPAGHETTI AL POMODORO SPAGHETTI AN TOMATENSAUCE / SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE	19.50
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE MIT TOMATENSAUCE, GEHACKTES RINDFLEISCH / WITH TOMATO SAUCE AND CHOPED BEEF	22.00
SPAGHETTI ALLA CARBONARA MIT SCHINKEN, PARMESAN, EI UND RAHM / WITH HAM, PARMESAN CHEESE, EGG AND CREAM	23.00
SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA TOMATENSAUCE, OLIVEN, KAPERN, SARDELLEN / TOMATO SAUCE, OLIVES, CAPERS, ANCHOVIES	24.00
SPAGHETTI ALLA MARINARA AN TOMATENSAUCE MIT MEERESFRÜCHTEN / TOMATO SAUCE WITH SEAFOOD	26.00
* SPAGHETTI ALL'AGLIO, OLIO E PEPERONCINI MIT KNOBLAUCH, ÖL UND PEPERONCINI / WITH GARLIC, OIL AND CHILI PEPPERS	19.50
SPAGHETTI ALLE VONGOLE SPAGHETTI MIT MUSCHELN AN TOMATENSAUCE / SPAGHETTI WITH SHELLFISH AND TOMATO SAUCE	25.00
* SPAGHETTI AL PESTO SPAGHETTI MIT KNOBLAUCH UND BASILIKUM / SPAGHETTI WITH GARLIC AND BASIL	22.00
* VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN * VEGETARIAN SPECIALTIES	MAXI-PORTION: ZUSCHLAG AUF NORMAL-PORTION, + 2.– MAXI-PORTION: SURCHARGE ON NORMAL-PORTION, + 2.–

KLEINE PORTIONEN SIND FR. 2.– GÜNSTIGER
SMALL PORTIONS COST LESS: FR. 2.–

PASTE

SPEZIALITÄTEN / SPECIALTIES

* GNOCCHI AL POMODORO E PANNA KARTOFFEL-GNOCCHI MIT RAHM UND TOMATEN GNOCCHI WITH CREAM AND TOMATO	22.00
* GNOCCHI AL GORGONZOLA KARTOFFEL-GNOCCHI AN GORGONZOLA-RAHMSAUCE GNOCCHI WITH GORGONZOLA CHEESE AND CREAM SAUCE	23.00
* FETTUCCINE FUNGHI E PANNA NUDELN MIT STEINPILZEN, TOMATENSAUCE UND RAHM NOODLES WITH PORCINI MUSHROOMS, TOMATO SAUCE AND CREAM	24.00
FETTUCCINE AL SALMONE NUDELN MIT LACHS AN RAHMSAUCE NOODLES WITH SALMON IN CREAM SAUCE	24.50
* RISOTTO VERDE RISOTTO MIT GEMÜSE RISOTTO WITH VEGETABLE	23.00
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE RISOTTO MIT MEERESFRÜCHTEN RISOTTO WITH SEAFOOD	26.00
RISOTTO MARE E MONTI RISOTTO MIT CREVETTEN, SPECK UND STEINPILZEN RISOTTO WITH SHRIMPS, BACON AND PORCINI MUSHROOMS	26.00
* RISOTTO AI FUNGHI PORCINI RISOTTO MIT STEINPILZEN RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS	24.00
LASAGNE AL FORNO (hausgemacht / homemade) LASAGNE AUS DEM OFEN BAKED LASAGNE	24.00
* PENNE AL FORNO RAHM, SPINAT, GORGONZOLA MIT MOZZARELLA ÜBERBACKEN CREAM, SPINACH, GORGONZOLA OVERBAKED WITH MOZZARELLA	23.50

*** VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN**
*** VEGETARIAN SPECIALTIES**

MAXI-PORTION: ZUSCHLAG AUF NORMAL-PORTION, + 2.–
MAXI-PORTION: SURCHARGE ON NORMAL-PORTION, + 2.–

KLEINE PORTIONEN SIND FR. 2.– GÜNSTIGER
SMALL PORTIONS COST LESS: FR. 2.–

SECONDI DI CARNE

FLEISCHGERICHTE / MEAT MENU

FILETTO DI MANZO AL GORGONZOLA (CH) RINDSFILET AN GORGONZOLA-SAUCE BEEF FILLET ON GORGONZOLA CHEESE SAUCE	47.00
SCALOPPINE AI FUNGHI PORCINI (CH) KALBSSCHNITZEL MIT STEINPILZEN VEAL ON PORCINI MUSHROOMS SAUCE	43.50
SCALOPPINE AL LIMONE (CH) KALBSSCHNITZEL AN ZITRONENSAUCE VEAL ON LEMON SAUCE	42.00
PICCATA ALLA MILANESE (CH) KALBSCHNITZEL MIT SPAGHETTI UND TOMATENSAUCE VEAL AND SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE	43.00
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA (CH) KALBSCHNITZEL MIT PARMASCHINKEN VEAL WITH PARMA HAM	43.50
PETTO DI POLLO (CH) POULETBRUST AN PILZ-RAHMSAUCE CHICKEN BREAST WITH MUSHROOMS AND CREAM SAUCE	37.00

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN
UND ZUTATEN DIE EINE
UNVERTRÄGLICHKEIT AUSLÖSEN,
WENDEN SIE SICH BITTE AN
UNSER SERVICEPERSONAL.

IF YOU HAVE ANY QUESTIONS
ABOUT ALLERGENS AND INGREDIENTS
THAT CAUSES INTOLERANCE,
PLEASE ASK TO OUR SERVICE STAFF

CONTORNI

BEILAGEN
SIDE DISHES

ZU JEDEM HAUPTGERICHT SERVIEREN WIR IHNEN EINE BEILAGE VOM KÜCHENCHEF (IM PREIS INBEGRIFFEN)
INCLUDED IN EVERY MAIN COURSE, WE SERVE ONE SIDE DISH

* PIATTO DI VERDURA MISTA TELLER MIT VERSCHIEDENEN GEMÜSEN PLATE WITH VARIOUS VEGETABLES	32.00
---	--------------

* VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN
* VEGETARIAN SPECIALTIES

SECONDI DI PESCE

FISCHGERICHTE / FISH MENU

CALAMARI FRITTI CON INSALATA MISTA (CHN)

37.00

CALAMARI FRITTI MIT GEMISCHTEM SALAT
FRIED CALAMARI WITH MIXED SALAD

GAMBERONI ALLA GRIGLIA (BGD)

44.00

RIESENCREVETTEN VOM GRILL / GRILLED PRAWNS

GAMBERONI ALLA VENEZIANA (BGD)

46.00

RIESENCREVETTEN MIT CHERRYTOMATEN UND OREGANO IM OFEN
BAKED PRAWNS WITH CHERRY TOMATOS AND OREGANO

GRIGLIATA MISTA

48.00

GEMISCHTER FISCH VOM GRILL
MIXED FISH GRILLED

SALMONE ALLA GRIGLIA (NOR)

41.00

LACHS VOM GRILL
GRILLED SALMON

CONTORNI

BEILAGEN
SIDE DISHES

ZU JEDEM HAUPTGERICHT SERVIEREN WIR IHNEN EINE BEILAGE VOM KÜCHENCHEF (IM PREIS INBEGRIFFEN)
INCLUDED IN EVERY MAIN COURSE, WE SERVE ONE SIDE DISH

VILLA BARONE STEAK

VOM GRILL / GRILLED STEAKS

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA (CH) RINDSFILET VOM GRILL GRILLED BEEF FILLET		45.00
ENTRECÔTE (CH) PARMESANKRUSTE, CHERRYTOMATEN PARMESAN RUST, CHERRY TOMATOS	220 gr.	44.00
RINDSHUFTSTEAK (CH) VOM GRILL HIPSTEAK GRILLED	220 gr.	43.00

CONTORNI

BEILAGEN
SIDE DISHES

ZU JEDEM HAUPTGERICHT SERVIEREN WIR IHNEN EINE BEILAGE VOM KÜCHENCHEF (IM PREIS INBEGRIFFEN)
INCLUDED IN EVERY MAIN COURSE, WE SERVE ONE SIDE DISH

BIBITE

KALTE GETRÄNKE

S. PELLEGRINO – VALSER	6.30
PANNA	6.30
MINERALWASSER OFFEN 5 DL	5.80
MINERALWASSER OFFEN 3 DL	4.70
SAN BITTER 1 DL	6.00
EISTEE OFFEN: 3 DL / 5 DL	4.80 / 6.00
CHINOTTO 2 DL	6.00
COCA-COLA 3.3 DL	5.20
COCA-COLA LIGHT 3.3 DL	5.20
FANTA, SPRITE 3.3 DL	5.20
RIVELLA ROT & BLAU 3.3 DL	5.20
APFELSAFT SÜSS 3.3 DL	5.20
SCHWEPPES 2 DL	5.50
ORANGENSAFT 2 DL	6.00
TOMATENSAFT 2 DL	6.00
BIER OFFEN 2.5 DL / 5 DL	4.60 / 6.50
PANACHÉ OFFEN 2.5 DL / 5 DL	4.60 / 6.50
BIER ALKOHOLFREI 3.3 DL	

BIBITE

WARME GETRÄNKE / HOT DRINKS

ESPRESSO, CAFFÉ, TÉ	4.80
CAPPUCCINO	5.80
ESPRESSO CORRETTO	8.00

VINI

ROTWEIN OFFEN

5 DL

2 DL

1 DL

VINO DELLA CASA

32.50

13.00

6.50

NERO D'AVOLA SICILIA

37.00

15.00

7.50

MONATSWEIN

42.50

17.00

8.50

MERLOT DEL TICINO

37.00

15.00

7.50

ROSATO

35.00

14.00

7.00

WEISSWEIN OFFEN

5 DL

2 DL

1 DL

PINOT GRIGIO

37.50

15.00

7.50

CHARDONNAY

35.00

14.00

7.00

ARNEISS

47.50

19.00

9.50

PROSECCO

PROSECCO PRO GLAS

9.00

VINI ROSSI

SICILIA

BURDESE - SICILIA IGT	2014/2016	75 CL	63.00
-----------------------	-----------	-------	-------

PLANETA

70% CABERNET SAUVIGNON, 30% CABERNET FRANC / 14 MT. BARRIQUES
DICHTER WEIN MIT GUT EINGEBUNDENEN TANNINEN, LANGER BUKETTREICHER ABGANG

SARDEGNA

CARIGNANO DEL SULCIS DOC RISERVA – ROCCA RUBIA	2018/2020	75 CL	62.00
---	-----------	-------	-------

SANTADI

CARIGNANO / 10-12 MT. BARRIQUES
FRUCHTIGE NOTEN NACH BROMBEEREN, HEIDELBEEREN, LEDER UND LAKRITZE.

PUGLIA

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC	2020/2021	75 CL	58.00
---------------------------	-----------	-------	-------

CONTESSA CAROLA

PRIMITIVO / 6 MT. BARRIQUES
INTENSIVER FRUCHTIGER DUFT, MIT LEICHTEN KIRSCH- UND LAKRITZE-AROMEN.

SALENTO IGP - VIGNA CASTELLO	2014/2016	75 CL	68.00
------------------------------	-----------	-------	-------

VALLONE

70% NEGROAMARO, 30% SUSAMANELLO / 12 MT. EICHENFASS
AROMEN VON BROMBEEREN, JOHANNISBEEREN, GEWÜRZEN UND BALSAMISCHEN NOTEN.

PIEMONTE

BARBERA D'ASTI DOCG – LA CARLOTTA	2018/2020	75 CL	54.00
-----------------------------------	-----------	-------	-------

ARBIOLA

BARBERA
WÜRZIGES BOUQUET MIT NOTEN VON SÜSSEN FRÜCHTEN, REIFES TANNIN.

BAROLO DOCG	2017/2019	75 CL	87.00
-------------	-----------	-------	-------

MASSOLINO

NEBBIOLO / 30 MT. EICHENHOLZFASS
IM GAUMEN DEZENT FRUCHTIG, BEGLEITET VON GEWÜRZEN UND TABAK.

VENETO

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

2015/2017

75 CL

86.00

L'ANIMA DI VERGANI

70% CORVINA VERONESE, 15% CORVINONE, 15% RONDINELLA
90 TAGE TROCKUNG DER BEEREN, DANACH IM EICHENFASS
IM GESCHMACK WEICH MIT EINEM INTENSIVEN UND ANHALTENDEN LIEBLICHEN BOUQUET.

VALPOLICELLA SUPERIORE DOC VALPANTENA - RIPASSO

2018/2020

75 CL

58.00

CORTE FIGARETTO

CORVINA, CORVINONE, CROATINA, MOLINARA, OSELETA, RONDINELLA / FRANZ. HOLZFASS
ANGENEHM DUFTEND NACH ROTEN REIFEN FRÜCHTEN UND GEWÜRZEN.

TOSCANA

CHIANTI CLASSICO DOCG - RISERVA DUCALE

2016/2018

75 CL

58.00

TENIMENTI RUFFINO

80% SANGIOVESE, 15% MERLOT, 5% CANAILO
INTENSIVES BOUQUET MIT FRUCHTIGEN NOTEN WIE PFLAUMEN UND DUNKLEN KIRSCHEN.
ZEIGT EINE EDLE RÖSTAROMATIK.

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

2017/2019

75 CL

58.00

TALOSA

90% SANGIOVESE, 10% MERLOT / 24 MT. HOLZFASS
FEIN UMRISSENE STRUKTUR, SAUBER UND TIEFES FINALE.

COLLAZZI - TOSCANA IGT

2016/2018

75 CL

104.00

I COLLAZZI

55% CABERNET SAUV., 23% MERLOT, 18% CABERNET FRANC, 4% PETIT VERDOT
18 MT. BARRIQUES
IM GAUMEN EINE WUCHT, FEINE GERBSTOFFE UND WUNDERSCHÖNER ELEGANZ, EIN GROSSER WEIN

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

2015/2017

75 CL

98.00

LA RASINA

SANGIOVESE / 30 MT. BARRIQUES
WÜRZIGES BOUQUET MIT EINER KRÄFTIGEN AROMATIK; IM GAUMEN IST ER VOLLMUNDIG.

UMBRIA

ROSSO DI MONTEFALCO DOC

2018/2020

75 CL

54.00

ARNALDO CAPRAI

70% SANGIOVESE, 15% MERLOT, 15% SAGRANTINO / 12 MT. IN HOLZFÄSSERN UND BARRIQUES.
EIN STÄTTLICHER WEIN MIT FINESSE, KRAFT UND TRADITION.

LIQUORI

GRAPPA WAGEN

APERITIVO BARONE 10 CL	PROSECCO MIT CAMPARI UND ORANGE	10.00
AMARETTO (21–29%) 2 CL		8.00
LIMONCELLO (30%) 2 CL		8.00
FERNET BRANCA (42%) 2 CL		8.00
RAMAZOTTI (30%) 4 CL		8.00
AVERNA (34%) 4 CL		8.00
SAMBUCA (40%) 2 CL		8.00
VECCHIA ROMAGNA (40%) 2 CL		8.00
BALLANTINES (40%) 4 CL		11.00
GIN (37%) 4 CL		10.00
JONI WALKERS (40%) 4 CL		11.50
JACK DANIELS (40%) 4 CL		12.50
BACARDI (40%) 4 CL		10.00
WODKA (40%) 4 CL		10.00
BAILEYS (17%) 4 CL		10.00
LA VIEILLE PRUNE (40%) 2 CL		9.50
WILLIAMS (40%) 2 CL		9.00
CALVADOS (40%) 2 CL		9.50
REMY MARTIN (40%) 2 CL		10.50
HENNESSY (40%) 2 CL		10.50